

MENÚ DEGUSTACIÓN

Sólo se sirve en mesas completas

Aperitivos

Boniato, aguacate y maíz a la brasa, pez limón marinado y cilantro

Ostra tibia ligeramente escabechada con granizado de berro, chirivía y champagne

Cigala y jengibre, infusión de café arábica de Brasil y crema quemada de leche de oveja

Tartare de calamar con yema de huevo líquida, consomé de cebolla y *kaffir*

Ensalada de verduras y pétalos, hierbas, brotes con puré de lechuga y bogavante

Ravioli de wagyu y anguila glaseada, ostra yodada, raifort y caviar

Lomo de merluza asada, coco, curry rojo y percebes

Pichón al carbón con matices vegetales, salsa especiada y grano “Bianco Perla”

Ensalada de papaya Thai

Bombón de nuez de Pecán, rocas de leche, café y whisky ahumado

Petits-fours

365€

Incluye armonía de vinos, agua y café

Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno.

Los precios incluyen 10% de IVA.